



Rychle a snadno

Frying Sensor

Funkce Frying Sensor je ideální pro usnadnění vaření a zaručuje skvělé výsledky smažení. Teplota je udržována automaticky a není třeba měnit zvolenou úroveň.

Způsob

- I) Postavte prázdnou pánev na varnou zónu.
- II) Zvolte varnou zónu.
- III) Stiskněte  symbol.  se rozsvítí na displeji.
- IV) Zvolte požadované nastavení smažení.
- V) Symbol bliká, dokud není dosaženo teploty smažení. Potom zazní signál. Symbol svítí.
- VI) Po zaznění signálu nalijte do pánve olej a začněte smažit.



Návod k obsluze

Další informace jsou uvedeny v podrobném návodu k obsluze varné desky v kapitole „Frying Sensor“. Pečlivě si je přečtěte.



1

Velmi nízká

Zpracování a zavařování omáček, vaření zeleniny v páře a smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.



2

Nízká

Smažení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. smažení omelet.



3

Střední - nízká

Smažení ryb a vyšších pokrmů, např. masových kuliček a klobás.



4

Střední - vysoká

Smažení steaků, středně nebo úplně propečených, zmrazených, obalovaných a tenkých plátků, např. plátků masa, nebo čerstvého ragú a zeleniny.










5

Vysoká

Smažení pokrmů při vysokých teplotách, např. rare steaky, fritované brambory a smažené hranolky.

Tabulka zobrazuje, jaké nastavení ohřevu je vhodné pro každý druh pokrmu. Doba smažení se může měnit podle druhu, hmotnosti, velikosti a kvality pokrmu. Příslušné nastavení ohřevu se mění podle použité pánve. Prázdnou pánev předejte; po zaznění zvukového signálu přidejte olej a pokrm.

		°C	min.		°C	min.	
Maso 	Plátky masa, přírodní nebo obalované	4	6 – 10	Zelenina 	Česnek, cibule	1 – 2 2 – 10	
	Filé	4	6 – 10		Cukety, lilky	3 4 – 12	
	Žebírka*	3	10 – 15		Papriky, zelený chřest	3 4 – 15	
	Cordon bleu, vídeňský řízek*	4	10 – 15		Zelenina restovaná v oleji, např. cukety, zelené papriky	1 10 – 20	
	Steak, nepropečený (3 cm silný)	5	6 – 8		Houby	4 10 – 15	
	Steak, středně nebo úplně propečený (3 cm silný)	4	8 – 12		Glazovaná zelenina	3 6 – 10	
	Kuřecí prsa (2 cm silná)*	3	10 – 20		Zmrazené potraviny 	Plátky masa	4 15 – 20
	Klobásy, předvařené nebo syrové*	3	8 – 20			Cordon bleu*	4 10 – 30
	Hamburgery, masové kuličky, karbanátky*	3	6 – 30			Kuřecí prsa*	4 10 – 30
	Sekaná	2	6 – 9			Kuřecí nugety	4 10 – 15
	Ragú, gyros	4	7 – 12			Gyros, kebab	3 5 – 10
	Mleté maso	4	6 – 10			Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 10 – 20
	Slanina	2	5 – 8			Rybí prsty	4 8 – 12
Ryby 	Ryby, smažené, celé, např. pstruh	3	10 – 20	Smažené hranolky		5 4 – 6	
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 – 4	10 – 20	Restované pokrmy, např. restovaná zelenina s kuřecím masem		3 6 – 10	
	Garnáti, krevety	4	4 – 8	Jarní závitky		4 10 – 30	
Vaječné pokrmy 	Palačinky**	5	-	Omáčky 	Camembert/sýr	3 10 – 15	
	Omelety**	2	3 – 6		Rajská omáčka se zeleninou	1 25 – 35	
	Smažená vejce	2 – 4	2 – 6		Bešamelová omáčka	1 10 – 20	
	Míchaná vejce	2	4 – 9		Sýrová omáčka, např. omáčka z Gorgonzoly	1 10 – 20	
	Hrozinkové palačinky	3	10 – 15		Redukované omáčky, např. rajská omáčka, boloňská omáčka	1 25 – 35	
	Francouzský toast**	3	4 – 8		Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1 15 – 25	
	Brambory 	Smažené brambory (vařené ve slupce)	5		6 – 12	Různé	Camembert/sýr
Smažené brambory (ze syrových brambor)		4	15 – 25	Suché pokrmy, které vyžadují přidání vody, např. těstoviny	1 5 – 10		
Fritované brambory**		5	2,5 – 3,5	Krutony	3 6 – 10		
Švýcarské rösti		1	50 – 55	Mandle/vlašské ořechy/piniové oříšky	4 3 – 15		
Glazované brambory		3	15 – 20				

* Několikrát otočte. / ** Doba přípravy jedné porce.

9001068871





cs | sk

Rýchlo a jednoducho

Frying Sensor

Funkcia Frying Sensor je ideálna na uľahčenie varenia a zaručuje skvelé výsledky smaženia. Teplota je udržovaná automaticky a netreba meniť zvolenú úroveň.

Spôsob

- I) Postavte prázdnu panvicu na varnú zónu.
- II) Zvoľte varnú zónu.
- III) Stlačte  symbol.  sa rozsvieti na displeji.
- IV) Zvoľte požadované nastavenie smaženia.
- V) Symbol bliká, kým nie je dosiahnutá teplota smaženia. Potom zaznie signál. Symbol svieti.
- VI) Po zaznení signálu nalejte do panvice olej a začnite smažiť.

Návod na obsluhu

Ďalšie informácie sú uvedené v podrobnom návode na obsluhu varného panela v kapitole „Frying Sensor“. Starostlivo si ich prečítajte.



1

Veľmi nízka

Spracovanie a zaváranie omáčok, varenie zeleniny v pare a smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle alebo margaríne.



2

Nízka

Smaženie pokrmov na extra panenskom olivovom oleji, masle, alebo margaríne, napr. omelety.



3

Stredná - nízka

Smaženie rýb a hrubších pokrmov, napr. mäsových guliek a klobás.



4

Stredná - vysoká

Smaženie steakov, stredne alebo úplne prepečených (well-done), zmrazených, obalovaných alebo jemných potravín, napr. plátkov mäsa, čerstvého ragú alebo zeleniny.









5

Vysoká

Smaženie pokrmov pri vysokých teplotách, napr. neprepečené (rare) steaky, fritované zemiaky, zemiakové hranolky.



Tabuľka zobrazuje, aké nastavenie ohrevu je vhodné pre každý druh pokrmu. Čas smaženia sa môže meniť podľa druhu, hmotnosti, veľkosti a kvality pokrmu. Príslušné nastavenie ohrevu sa mení podľa použitej panvice. Prázdnu panvicu predhrejte; po zaznení zvukového signálu pridajte olej a pokrm.

			 min.
Mäso 	Plátky mäsa, prírodné alebo obalované	4	6 – 10
	Filé	4	6 – 10
	Rebierka*	3	10 – 15
	Cordon bleu, viedenský rezeň*	4	10 – 15
	Steak, neprepečený (3 cm hrubý)	5	6 – 8
	Steak, stredne alebo úplne prepečený (3 cm hrubý)	4	8 – 12
	Kuracie prsia (2 cm hrubé)*	3	10 – 20
	Klobásy, predvarené alebo surové*	3	8 – 20
	Hamburgery, mäsové gulky, fašírky*	3	6 – 30
	Fašírka	2	6 – 9
	Ragú, gyros	4	7 – 12
	Mleté mäso	4	6 – 10
	Slanina	2	5 – 8
	Ryby 	Ryby, smažené, celé, napr. pstruh	3
Rybie filé, prírodné alebo obalované		3 – 4	10 – 20
Garnáty, krevety		4	4 – 8
Vaječné pokrmy 	Palacinky**	5	-
	Omelety**	2	3 – 6
	Smažené vajcia	2 – 4	2 – 6
	Pražnica	2	4 – 9
	Hrozičkové palacinky	3	10 – 15
	Francúzsky toast**	3	4 – 8
Zemiaky 	Smažené zemiaky (varené v šupke)	5	6 – 12
	Smažené zemiaky (zo surových zemiakov)	4	15 – 25
	Fritované zemiaky**	5	2,5 – 3,5
	Švajčiarske rösti	1	50 – 55
	Glazované zemiaky	3	15 – 20

			 min.	
Zelenina 	Cesnak, cibuľa	1 – 2	2 – 10	
	Cukety, baklažány	3	4 – 12	
	Papriky, zelená špargľa	3	4 – 15	
	Zelenina restovaná v oleji, napr. cukety, zelené papriky	1	10 – 20	
	Huby	4	10 – 15	
	Glazovaná zelenina	3	6 – 10	
	Zmrazené potraviny 	Plátky mäsa	4	15 – 20
		Cordon bleu*	4	10 – 30
		Kuracie prsia*	4	10 – 30
		Kuracie nugety	4	10 – 15
Gyros, kebab		3	5 – 10	
Rybie filé, prírodné alebo obalované		3	10 – 20	
Rybie prsty		4	8 – 12	
Smažené hranolčeky		5	4 – 6	
Restované pokrmy, napr. restovaná zelenina s kuracím mäsom		3	6 – 10	
Jarné závitky		4	10 – 30	
Omáčky 	Camembert/syr	3	10 – 15	
	Rajčinová omáčka so zeleninou	1	25 – 35	
	Bešamelová omáčka	1	10 – 20	
	Syrová omáčka, napr. omáčka z Gorgonzoly	1	10 – 20	
	Redukované omáčky, napr. rajčinová omáčka, bolonská omáčka	1	25 – 35	
	Sladké omáčky, napr. pomarančová omáčka	1	15 – 25	
	Rôzne	Camembert/syr	3	7 – 10
		Suché pokrmy, ktoré vyžadujú prídanie vody, napr. cestoviny	1	5 – 10
		Krutóny	3	6 – 10
		Mandle/vlašské orechy/píniové oriešky	4	3 – 15

9001068871



cs | sk

*Niekoľkokrát otočte. / **Čas prípravy jednej porcie.